



BERTSCHI

Spezifikation



622120

Ciabatta Oliven 8x18cm 135g HB IPS

Karton à 50 Stück

24 Karton = 1 Palette

622120

mindestens haltbar bis:



Artikelgruppe:
Eingabe-Datum:
Letzte Mutation:

TK-Produkte
13.02.2014
28.12.2016 / CS

Beschreibung:

Haltbarkeit Raumtemperatur:
Haltbarkeit gekühlt:
Haltbarkeit tiefgekühlt:
Konsumationsfrist:

150 Tage

Lagerung:

unverpackt:
verpackt:

bei Raumtemperatur
☐
☐

gekühlt bei 5°C
☐
☐

tiefgekühlt bei -18°C
☐
☒

Logistikdaten/Diverses:

Stück pro Karton
Karton pro Lage
Lage pro Palette
Masse Karton (LxBxH):
EAN:
Backprogramm:

50
4
7
587x388x230 mm
7640146846594
5

Sollwerte Endprodukt:

Gewicht in g:
Länge in mm:
Durchmesser/Breite in mm:
Höhe in mm:
Bemerkungen:

Sollwerte	untere Grenze	obere Grenze
130	123	137
180	165	195
80	70	90
35	30	40

Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt
Produkt von Hand hergestellt.

Sensorik:

Form:
Oberfläche:
Krustenfarbe:
Schnittbild:
Geschmack:
Bemerkungen:

rechteckig
bemehlt, mit Oliven
goldbraun
grobporig
mediterran, nach Oliven
Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt

Deklaration

WEIZENmehl IPS, Wasser, Oliven schwarz (Oliven, Wasser, Kochsalz, Stabilisator: Eisengluconat) 10%, ROGGENmehl IPS, Kochsalz (jodiert), Hefe, Provençalekräuter [Thymian, Rosmarin, Bohnenkraut, Basilikum, Salbei, Majoran, Fenchel, Lavendel], Oregano

Nährwerte pro 100g:

Energiewert kJ:	874
Energiewert kcal:	211
Fett:	2.4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.38 g
Kohlenhydrate:	40 g
davon Zucker:	0.2 g
Nahrungsfaser:	2.6 g
Eiweiss:	5.9 g
Salz:	1.8 g

Enthalten:

Gluten, Weizen, Roggen

Kann enthalten:

Soja und -erzeugnisse, Sesam und -erzeugnisse, Milch/Lactose, Eier, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln

Ist das Produkt ...

ovo-lacto-vegetarisch (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Eier und Honig)?	Ja
ovo-vegetarisch (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier und Honig)?	Ja
lacto-vegetarisch (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch und Honig)?	Ja
vegan (keine Zutaten tierischer Herkunft)?	Ja

Mikrobiologie:

	Toleranzwert KBE
Aerobe mesophile Keime	<1000000/g
Bacillus cereus	<1000/g
Escherichia coli	<100/g
Enterobacteriaceae	<100/g
Koagulasepositive Staphylokokken	<100/g
Listeria monocytogenes	nn/25g
Salmonella spp.	nn/25g

Rückverfolgbarkeit:

Das Produkt ist chargengeführt. Die Rückverfolgbarkeit ist anhand des MHD gewährleistet. Es existiert ein Krisenmanagement und ein Warenrückrufsystem. Diese werden in regelmässigen Abständen getestet.

Verpackungsmaterial:

Die verwendete Verpackung ist unbedenklich, lebensmittelsicher und in das System der Rückverfolgbarkeit integriert. Entsprechende Konformitätserklärungen, Migrationsanalysen, Lebensmittelunbedenklichkeitserklärungen unabhängiger Institute liegen vor und können gegebenenfalls zur Verfügung gestellt werden.

Erklärung zu gentechnisch veränderten Organismen

Das Produkt wird ohne gentechnisch veränderte Organismen hergestellt. Es werden auch keine Zutaten verarbeitet, die aus GVO hergestellt werden, (einschliesslich Zusatzstoffe und Aromen).

Bestrahlung:

Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Bestätigung:

Der Hersteller bestätigt hiermit, dass dieses Produkt den Anforderungen des schweizerischen und des europäischen Lebensmittelrechts in der aktuell gültigen Version entspricht.

Der Betrieb ist zertifiziert und enthält ein Qualitätsmanagementsystem nach FSSC:22000.

Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.



BERTSCHI

Spécification



622120

Ciabatta aux olives 8x18cm 135 g HB IPS



Groupe d'article:
Date d'entrée:
Mutation dernière:

TK-Produkte
13.02.2014
28.12.2016 / CS

Description:

Conservation à température ambiante:

Conservation au réfrigérateur:

Conservation au congélateur:

Délai de consommation:

150 jours

Stockage:

non emballé:
emballé:

à température ambiante

☐
☐

refroidi à 5°C

☐
☐

surgelé à -18°C

☐
☒

Données logistiques/divers:

Stück pro Karton

50

Karton pro Lage

4

Lage pro Palette

7

Code EAN:

7640146846594

Backprogramm:

5

Valeurs cibles du produit fini:

poids en g:

130

valeur inférieure

123

valeur supérieure

137

longueur en mm:

180

165

195

diamètre/largeur en mm:

80

70

90

hauteur en mm:

35

30

40

remarques:

Angaben beziehen sich auf das gebackene Produkt
Produkt von Hand hergestellt.

Analyse sensorielle:

forme:

rectangulaire

surface:

fariné, avec olives

couleur de la croûte:

doré

vue en coupe:

à pores grossiers

goût:

méditerranéen, d'olives

Déclaration

farine de FROMENT IPS, eau, olives noirs (olives, eau, sel de cuisine, stabilisant: gluconate ferrique) 10%, farine de SEIGLE IPS, sel de cuisine (iodé), levure, herbes de provence [thym, romarin, savoureux, basilic, sage, marjolaine, fenouil, lavande], origan

valeur nutritive par 100g:

valeur énergétique kJ:	874
valeur énergétique kcal:	211
graisse:	2.4 g
dont acides gras saturés:	0.38 g
glucides:	40 g
dont sucre:	0.2 g
fibres:	2.6 g
protéines:	5.9 g
sel:	1.8 g

Contenu:

gluten, froment, seigle

Contenu possible:

soja et ses produits, sésame et ses produits, lait/lactose, oeufs, noix, noisettes, amandes

Le produit est-il ...

ovo-lacto-végétarien (aucun ingrédient d'origine animale sauf lait, oeufs et miel)?	oui
ovo-végétarien (aucun ingrédient d'origine animale sauf oeufs et miel)?	oui
lacto-végétarien (aucun ingrédient d'origine animale sauf lait et miel)?	oui
végétalien (aucun ingrédient d'origine animale)?	oui

Microbiologie:

valeur de tolérance UFA

germes aérobies mésophiles	<1000000/g
bacillus cereus	<1000/g
escherica coli	<100/g
enterobacteriaceae	<100/g
staphylocoques à coagulase positive	<100/g
listeria monocytogenes	nn/25g
salmonella spp.	nn/25g

Traçabilité:

Le produit est géré par lots. La traçabilité est garantie par MHD. Il existe une gestion de crise et un système de rappel des produits. Ceux-ci sont testés périodiquement.

Matériel d'emballage:

L'emballage utilisé est propre, approuvé pour utilisation en contact avec les aliments et intégré au système de traçabilité. Des déclarations de conformité appropriées, des analyses des migrations, des attestations de régularité alimentaire des instituts indépendants sont disponibles et peuvent être mis à disposition si nécessaire.

Déclaration aux organismes génétiquement modifiés

Le produit est fabriqué sans organismes génétiquement modifiés. Nous ne travaillons pas des ingrédients qui sont produits avec OGM (inclus additifs et arômes).

Rayonnement:

Le produit n'était pas traité par ionisation et ne contient pas des ingrédients qui sont traités par des rayonnements ionisants.

Attestation:

Le producteur confirme que ce produit répond aux exigences de la législation alimentaire suisse et européenne dans la version actuelle.

L'entreprise est certifiée et gérée selon un système de gestion de qualité conformément aux FSSC:22000.

Ce document est réalisé électroniquement; il est donc valable sans signature.